

Namaz od tikvica

Za na plažu, u kamp ili tek tako... ovaj lagani namaz sviđa se i onima koji 'ne vole tikvice.' ?



Sastojci:

- 1 glavica luka
- 2 tikvice (400-450 g)
- cca 200 g kuhanog slanutka
- 2-3 žlice maslinovog ulja*
- soli prema potrebi
- malo kumina
- malo dimljene ljute paprike
- režanj češnjaka
- malo peršinovog lista
- nekoliko listova bosiljka
- svježe mljeveni papar
- žličica limunovog soka

Priprema:

1. Očistite i narežite povrće - luk na tanke režnjeve, tikvicu na kockice, a češnjak (i začinsko bilje) na sitno. Slanutak (kod mene 220 g, iz staklenke) isperite i dobro ocijedite.
2. Na maslinovom ulju propržite luk dok ne omekša. Dodajte tikvice, uz miješanje pržite par minuta pa posolite i začinite kuminom i dimljenom paprikom.
3. Podlijte s malo vode pa uz povremeno miješanje pirjajte 5-10 min. Pred kraj će tekućina ispariti pa pripazite da ne zagori. Umiješajte češnjak pa maknite s vatre.
4. Prohlađeno povrće izmiješajte sa slanutkom i začinskim biljem, dodajte malo limunovog soka pa dobro izmiksajte (u blenderu ili štapnim mikserom). Po potrebi dodajte još malo ulja i-ili začina. Ohladite do kraja pa do posluživanja čuvajte poklopljeno u hladnjaku.

Napomene: Mažite na kruh/krekere ili poslužite kao dip uz narezano povrće, tortilla chips i sl. Ovaj put sam radila osnovnu verziju; nekad u masu dodam i nekoliko fileta slanah inćuna pa dobijem *morski* namaz. * Umjesto ulja možete koristiti ghee. Recept je napisan 08.08.2022.